

Marillenkuchen

Zutaten: für 1 Blech

- 3 Eier
- 200g Zucker od. Fruchtzucker
- 1 Pk. Vanillezucker.
- 300ml Buttermilch
- 350g Vollkorn Weizen- od. Dinkelmehl
- 1 Pk. Backpulver
- Marillen nach Bedarf
- 2 EL Zucker
- Mandelsplitter



Zubereitung:

- Eier schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker beimengen
- langsam Buttermilch hinzufügen
- Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren bis ein glatter Teig entsteht
- Backblech od. Pfanne fetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig drauf streichen
- Marillen waschen, halbieren und entkernen; evtl. mit Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen
- auf den Teig verteilen, mit Mandelsplitter bestreuen

Backzeit: ca. 50 Minuten (Heißluft 160°, E-Herd 180°, Gasherd Stufe 3)

Passen Sie dieses Rezept der jeweiligen Jahreszeit an und verwenden Sie Kirschen, Erdbeeren oder Zwetschken.

Und nun gutes Gelingen!